

# MENU DÉGUSTATION

---

## La Mise en Bouche

---

Foie gras de Canard des Landes poêlé  
Bouillon de Cardons à l'huile de Noix.

---

Bar de ligne, cuisson basse température, Butternut, Poireaux,  
crème de Coques, Caviar Aquitaine.

---

Duo de Coquille Saint Jacques et de Homard, Châtaignes, céleri branche  
Velouté de Coco de Paimpol, jus de Crustacés en sirop.

---

Canard sauvage Colvert, poitrine rôtie, cuisse mijotée au vin rouge  
Chou vert, Poire confite et Champignons en fricassés.

---

Les Fromages de France, Vache, Chèvre et Brebis.

---

Pré dessert du moment.

---

Cabosse orangé, Chocolat noir Valrhona extra bitter 66%  
et légèreté de Gingembre.

---

## Mignardises

• 2 plats 92€ • 3 plats 107€ • 4 plats 122€  
Accompagné de Fromages & de Desserts